

Чек-лист:
контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски		В дни, когда готовят такие блюда	
7	Шеф-повар ежедневно: - осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; - заносит результаты осмотров в гигиенический журнал	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок	
10	Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику	
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	<u>Подпункт 8.4.5</u> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Однократно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение дня	
4	Обеденные столы моют после каждого использования	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После каждого использования	
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение дня	
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	<u>Пункт 3.10</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	<u>Пункт 2.12</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	<u>Пункт 2.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения;	<u>Пункт 2.15</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	<u>Подпункт 2.8.6</u> пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	<u>Пункт 2.16</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	<u>Подпункт 2.5.1</u> пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	<u>Подпункт 2.5.3</u> пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<u>Пункт 3.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	<u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	<u>Пункт 3.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	<u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			

7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	<u>Пункт 2.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	<u>Подпункт 8.4.5</u> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Чек-лист:
контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	<u>Подпункт 2.11.7</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<u>Пункт 4.6</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	<u>Подпункт 2.11.9</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	<u>Подпункт 2.4.12</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	<u>Пункт 2.19</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	<u>Пункт 2.9</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
3	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
4	Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
5	Маркировку имеют:	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– разделочный и иной инвентарь			
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
6	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
7	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные:	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-	В срок, который указан в паспорте или инструкции на	

	– технологическое и холодильное оборудование	20	изделие	
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– кухонная посуда			
8	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– кухонной посуды			
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
10	Столовые приборы из алюминия не используются	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль готовых блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	
3	Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	<u>Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Каждая партия блюд	
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)			
8	Готовые блюда не замораживают	<u>Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	

Чек-лист: контроль процесса приготовления блюд

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>Пункт 2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<u>Пункт 2.7</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<u>Пункт 2.20</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	<u>Пункт 3.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<u>Пункт 2.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Чек-лист: контроль купленной пищевой продукции и сырья

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	<u>Пункт 2.2</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u>		
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	<u>Пункт 2.2</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u> , <u>пункт 1</u> <u>перечня из</u> <u>приложения</u> <u>№ 6 к</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u>	Каждая партия	
	– запрещенная для питания детей продукция	<u>Приложение</u> <u>№ 6 к</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u>		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<u>Пункт 1</u> <u>перечня из</u> <u>приложения</u> <u>№ 6 к</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u>		
	– продукция с признаками недоброкачества	<u>Пункт 1</u> <u>перечня из</u> <u>приложения</u> <u>№ 6 к</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u>		
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	<u>Пункт 3.1</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-</u> <u>20</u>		